

**PENGARUH PENAMBAHAN TEMPE TERHADAP
KARAKTERISTIK ES KRIM PAKCOY (*Brassica rapa*, L.)**

PUSPITA ADIA

1511121007

**Pembimbing: 1. Ir. Sahadi Didi Ismanto, M. Si
2. Prof. Dr. Ir. Novizar Nazir, M. Si**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2020**

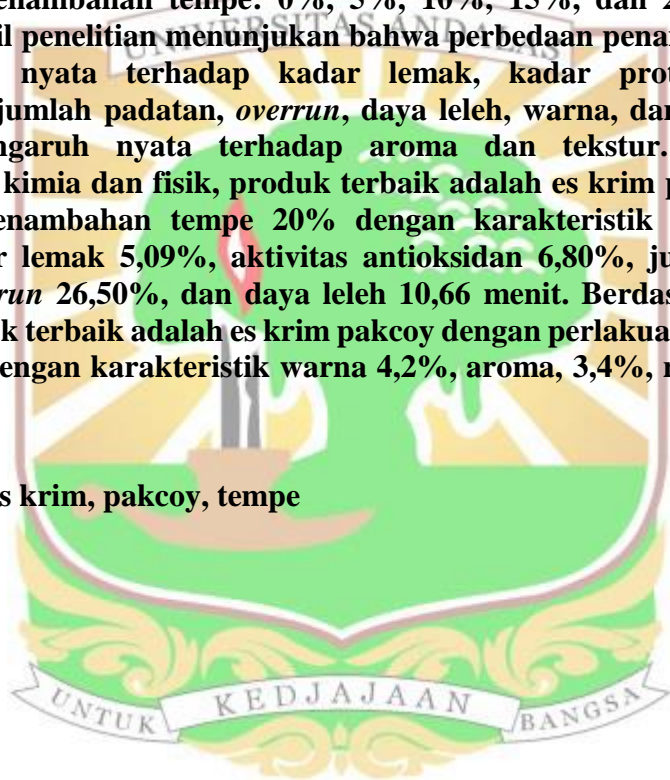
Pengaruh Penambahan Tempe Terhadap Karakteristik Es Krim Pakcoy (*Brassica rapa*, L.)

Puspita Adia, Sahadi Didi Ismanto, Novizar Nazir

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan penambahan tempe terhadap karakteristik kimia, fisik dan sensori es krim pakcoy. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan yaitu perbedaan penambahan tempe: 0%, 5%, 10%, 15%, dan 20% dengan 3 ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan penambahan tempe berpengaruh nyata terhadap kadar lemak, kadar protein, aktivitas antioksidan, jumlah padatan, *overrun*, daya leleh, warna, dan rasa. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap aroma dan tekstur. Berdasarkan karakteristik kimia dan fisik, produk terbaik adalah es krim pakcoy dengan perlakuan penambahan tempe 20% dengan karakteristik kadar protein 2,85%, kadar lemak 5,09%, aktivitas antioksidan 6,80%, jumlah padatan 24,09%, *overrun* 26,50%, dan daya leleh 10,66 menit. Berdasarkan analisis sensori produk terbaik adalah es krim pakcoy dengan perlakuan penambahan tempe 15% dengan karakteristik warna 4,2%, aroma, 3,4%, rasa 4,3%, dan tekstur 3,5%.

Kata kunci: es krim, pakcoy, tempe



Effect of Tempeh on Characteristic of Pakcoy (*Brassica rapa*, L.) Ice Cream

Puspita Adia, Sahadi Didi Ismanto, Novizar Nazir

ABSTRACT

This research aims to determine the effect of tempeh to the physical, chemical, and sensory characteristics of pakcoy ice cream. This study using Completely Randomized Design with 5 treatments are difference addition of tempeh: 0%, 5%, 10%, 15%, and 20% with 3 replicatians. The results showed the difference addition of tempeh influenced the protein content, fat content, antioxidant activity, total solid, *overrun*, melting time, color, and taste. In contrast, it is not influenced the flavor and texture. Based on the chemical and physical characteristics on the receipt of the ice cream product, the best product is the pakcoy ice cream with 20% tempeh the containt 2,85% protein, 5,09% fat, 6,80% antioxidant activity, 24,09% total solid, 26,50% *overrun*, 10,66 minutes melting. Based on sensory analysis, the best product is the pakcoy ice cream with 15% tempeh 4,2% color, 3,4% flavor, 4,3% taste, and 3,5% texture.

Keywords: ice cream, pakcoy, tempeh

